

シラス

水揚げ量ダントツ県内一！本場の味をご賞味あれ。

◎特徴

船びき網で年中漁獲される。

有田地区はシラスの水揚げ量が県内一。

シラスを釜ゆでしてそのまま出荷されるものを「釜揚げシラス」、ゆでて半日程度干したものを「チリメン」と呼ぶ。

有田地区にはシラスの加工会社がたくさんあり、中にはCAS冷凍という特殊な技術で加工した「生シラス」を提供しているところもある。



◎旬

周年だが、特に春

◎産地

紀伊水道

◎生産量

628 t (H24年度、湯浅湾漁協)



生シラス丼

↓ 食べ方！

釜揚げ、チリメン、生シラスともに、ご飯の上にかけて食べると非常においしい。

オススメ調理法：シラス丼など

○出荷期間：周年

○問い合わせ先：湯浅湾漁業協同組合（0737-62-4581）